

GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA BARBACOA ELÉCTRICA

Debe leer esta guía del propietario antes de poner en funcionamiento la barbacoa eléctrica



Este aparato está calculado para 220V-240V - 50/60Hz Potencia de salida: 2200 W

- ⚠ **Lea todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento la unidad.**
- ⚠ **Se debe conectar el aparato a una toma de corriente que tenga un contacto de toma de tierra.**
- ⚠ **El aparato debería recibir corriente a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente residual nominal operativa que no supere 30 mA.**
- ⚠ **No ponga en marcha la unidad si la toma del enchufe está dañada.**
- ⚠ **Se debe examinar el cable de alimentación con regularidad por si hubiera señales de daños. No se puede utilizar el aparato si el cable está dañado.**
- ⚠ **No ponga en funcionamiento la barbacoa con un controlador de temperatura que tenga un cable o enchufe dañado. Póngase en contacto con Weber para solicitar un controlador de temperatura de recambio. El controlador de temperatura está hecho expresamente para esta barbacoa.**
- ⚠ **Enchufe siempre el controlador de temperatura en la barbacoa antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.**
- ⚠ **Antes de retirar el controlador de temperatura de la barbacoa, desenchúfelo primero.**
- ⚠ **Si no se utiliza durante largos periodos, retire el controlador de temperatura de la barbacoa y guárdelo en el interior. Guarde siempre el controlador de temperatura en el interior cuando no lo utilice.**
- ⚠ **No sumerja el controlador de temperatura con el cable de alimentación en el agua al limpiarlo.**
- ⚠ **No sumerja la barbacoa en el agua al limpiarla.**
- ⚠ **Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable o el controlador del elemento calentador en el agua ni en ningún otro líquido.**
- ⚠ **Mantenga el enchufe y el cable secos cuando estén en uso.**
- ⚠ **No utilice la barbacoa cuando esté lloviendo.**
- ⚠ **Utilice la barbacoa solo en una superficie plana y estable.**
- ⚠ **No utilice carbón ni otros combustibles inflamables en esta barbacoa. Esta barbacoa no está diseñada para utilizarla con carbón ya que podría provocar fuego. Este fuego puede crear situaciones de peligro y provocar daños en la barbacoa.**
- ⚠ **Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos siempre y cuando estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entiendan los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.**

IP# IPX4

57590
ES - SPANISH
07/31/13

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES incluidos en este manual del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ **No modifique de ninguna manera este producto ni su uso.**
- ⚠ **Utilice esta barbacoa solo del modo descrito en este manual. Cualquier otro uso no recomendado en este manual puede provocar fuego, descargas eléctricas o daños personales.**
- ⚠ **No la utilice como calentador.**
- ⚠ **No deje la barbacoa sin vigilancia cuando está en funcionamiento.**
- ⚠ **Mantenga a los niños pequeños, personal mayores y mascotas lejos mientras la barbacoa esté en uso.**
- ⚠ **Este aparato está fabricado conforme a las normas técnicas y a los requisitos de seguridad para dispositivos eléctricos.**
- ⚠ **Asegúrese siempre de que la toma de corriente utilizada cuente con la tensión correcta de acuerdo con la potencia de entrada del aparato. La toma de corriente debe ser adecuada para el equipo con un consumo de potencia de 2.200 vatios.**
- ⚠ **Asegúrese de que no haya otros aparatos de alta tensión conectados al mismo circuito cuando utilice la barbacoa.**
- ⚠ **Desenchufe la barbacoa cuando no esté en funcionamiento.**
- ⚠ **Coloque el cable de alimentación lejos de áreas transitadas.**
- ⚠ **No deje que el cable toque la barbacoa cuando esté caliente.**
- ⚠ **Si utiliza un cable alargador, este debe estar diseñado para uso en exteriores y ser compatible con la potencia de entrada del aparato.**
- ⚠ **Utilice un cable alargador lo más corto posible. No conecte dos o más cables alargadores juntos.**
- ⚠ **No deje el controlador de temperatura en la posición ENCENDIDA durante cortos periodos de no utilización.**
- ⚠ **Tirar del controlador por el mando puede hacer que se salga. Retire el controlador de temperatura agarrándolo por un lado.**
- ⚠ **Esta barbacoa está prevista únicamente para un uso doméstico al aire libre. No la utilice en el interior o para un uso comercial.**
- ⚠ **No utilice la barbacoa cerca de materiales combustibles como madera, hierba seca, arbustos, etc.**
- ⚠ **No deje que la barbacoa entre en contacto con materiales inflamables como papel, paredes, cortinas, toallas, productos químicos, etc.**
- ⚠ **No use la barbacoa en áreas muy transitadas.**
- ⚠ **No mueva la barbacoa cuando esté en funcionamiento. Deje que se enfríe el aparato antes de moverlo o guardarlo.**
- ⚠ **Para evitar que la barbacoa reciba salpicaduras o caiga en el agua, no utilice la barbacoa en un radio de 305 cm (10 pies) de masas de agua como piscinas o estanques.**
- ⚠ **No instale este modelo de barbacoa en ninguna estructura deslizante o integrada en un muro. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que, a su vez, podría causar daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.**
- ⚠ **Si se producen llamaradas, no utilice agua para sofocar el fuego. Apague la barbacoa. Desconecte el cable de alimentación y espere a que se enfríe la barbacoa.**
- ⚠ **Limpie la bandeja recogedora de grasa con regularidad.**
- ⚠ **La bandeja colectora de grasa debe estar en su lugar en todo momento cuando se utilice la barbacoa.**

Gracias por adquirir un producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC ("Weber") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable.

Esta Garantía Limitada de Weber se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER® en el caso improbable de fallo o defecto.

RESPONSABILIDADES DE WEBER

Weber garantiza, al comprador original del producto WEBER® (o en el caso de un regalo o artículo promocional, a la persona que lo adquirió como regalo o artículo promocional), que el producto WEBER® está libre de defectos materiales y de mano de obra durante el/los periodo(s) de tiempo abajo especificado(s) siempre y cuando se monte y use de acuerdo con la Guía del Propietario que lo acompaña. (Nota: si pierde su Guía del Propietario WEBER®, hay disponible una de repuesto en www.weber.com). En condiciones de uso y mantenimiento normales en apartamentos y residencias unifamiliares privadas, Weber acuerda reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo, limitaciones y exclusiones aplicables que se disponen a continuación. ESTA GARANTÍA LIMITADA SE EXTIENDE ÚNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, SALVO EN EL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES, TAL Y COMO SE DISPONE ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO

A fin de garantizar una cobertura de la garantía exenta de complicaciones, es importante que registre su producto WEBER® en www.weber.com o a través del Servicio de Atención al Cliente de Weber en el 1-800-446-1071. Conserve también el comprobante de compra original y/o factura. El acto de registrar su producto WEBER® confirma la cobertura de su garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en el caso de que tengamos que ponernos en contacto con usted.

El Propietario debe cuidar de manera razonable el producto WEBER® y seguir todas las instrucciones de montaje, utilización y mantenimiento preventivo tal y como se describen en la Guía del Propietario que lo acompaña. Si vive en una zona costera o su producto está ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña. Si cree que tiene una pieza cubierta por esta Garantía Limitada, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Weber en el 1-800-446-1071 o en support@weberstephen.com. Weber, después de investigarlo, reparará o sustituirá (según su criterio) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía Limitada. En el caso de que la reparación o la sustitución no sean posibles, Weber podrá optar (según su criterio) por sustituir la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o más valor. Weber podrá pedirle que devuelva las piezas para su inspección con los gastos de envío pagados previamente.

Esta GARANTÍA LIMITADA no cubre daños, deterioro, decoloración y/u oxidación provocados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos y no realizar correctamente el mantenimiento rutinario normal;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, pero no limitándose a daños en los tubos del quemador y/o los tubos flexibles de gas;
- Exposición a aire salino y/o fuentes de cloro como piscinas y balnearios/jacuzzis;
- Condiciones climáticas muy adversas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados o tormentas fuertes.

El uso y/o instalación de piezas en su barbacoa WEBER® que no sean piezas originales Weber anulará esta Garantía Limitada y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía Limitada. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por Weber o no realizada por un técnico de servicio autorizado por Weber anulará esta Garantía Limitada.

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuba de cocción:	5 años, sin óxido/quemaduras (2 años la pintura excluyendo decoloración)
Conjunto de la tapa:	5 años, sin óxido/quemaduras (2 años la pintura excluyendo decoloración)
Tubos del quemador de acero inoxidable:	5 años, sin óxido/quemaduras
Parrillas de cocción de hierro colado vitrificado:	5 años, sin óxido/quemaduras
Componentes plásticos:	5 años, excluyendo la decoloración
Todas las demás piezas:	2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

WEBER NO OFRECE GARANTÍAS IMPLÍCITAS INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR, DISTINTAS A LAS QUE SE DISPONEN DE FORMA EXPRESA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO APLICABLE DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR OTRA PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO EL DISTRIBUIDOR O EL VENDEDOR MINORISTA, EN RELACIÓN AL PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA EXTENDIDA") VINCULARÁ A WEBER. LA SOLUCIÓN EXCLUSIVA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO. LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA PROPORCIONAN LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN POR LA VENTA DE LOS PRODUCTOS CUBIERTOS POR LA MISMA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDAS O DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, FORTUITOS O CONSECUENTES. ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES, NI LAS LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES ANTERIORES PUEDE QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

EN NINGÚN CASO EL REINTEGRO SERÁ MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, DAÑOS O ACCIDENTES QUE LE OCURRAN A USTED O A SU PROPIEDAD Y/O A LOS DEMÁS O A SU PROPIEDAD COMO CONSECUENCIA DEL USO INDEBIDO O ABUSO DEL PRODUCTO O DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

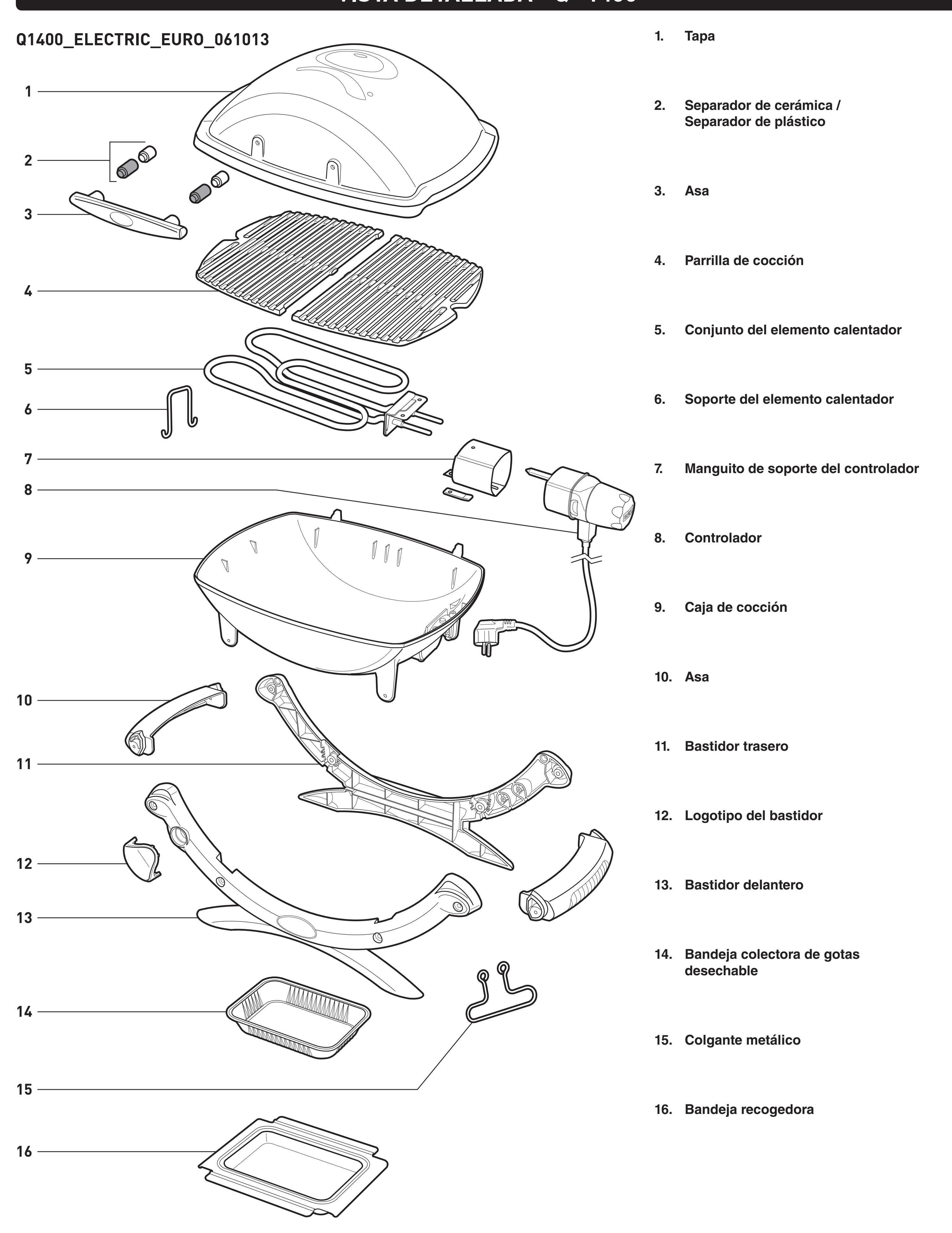
ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y PUEDE QUE TENGA OTROS DERECHOS DEPENDIENDO DE CADA JURISDICCIÓN.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS QUE SE SUSTITUYAN A TENOR DE LOS DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA SOLO ESTÁN GARANTIZADOS DURANTE EL PERIODO(S) RESTANTE(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.

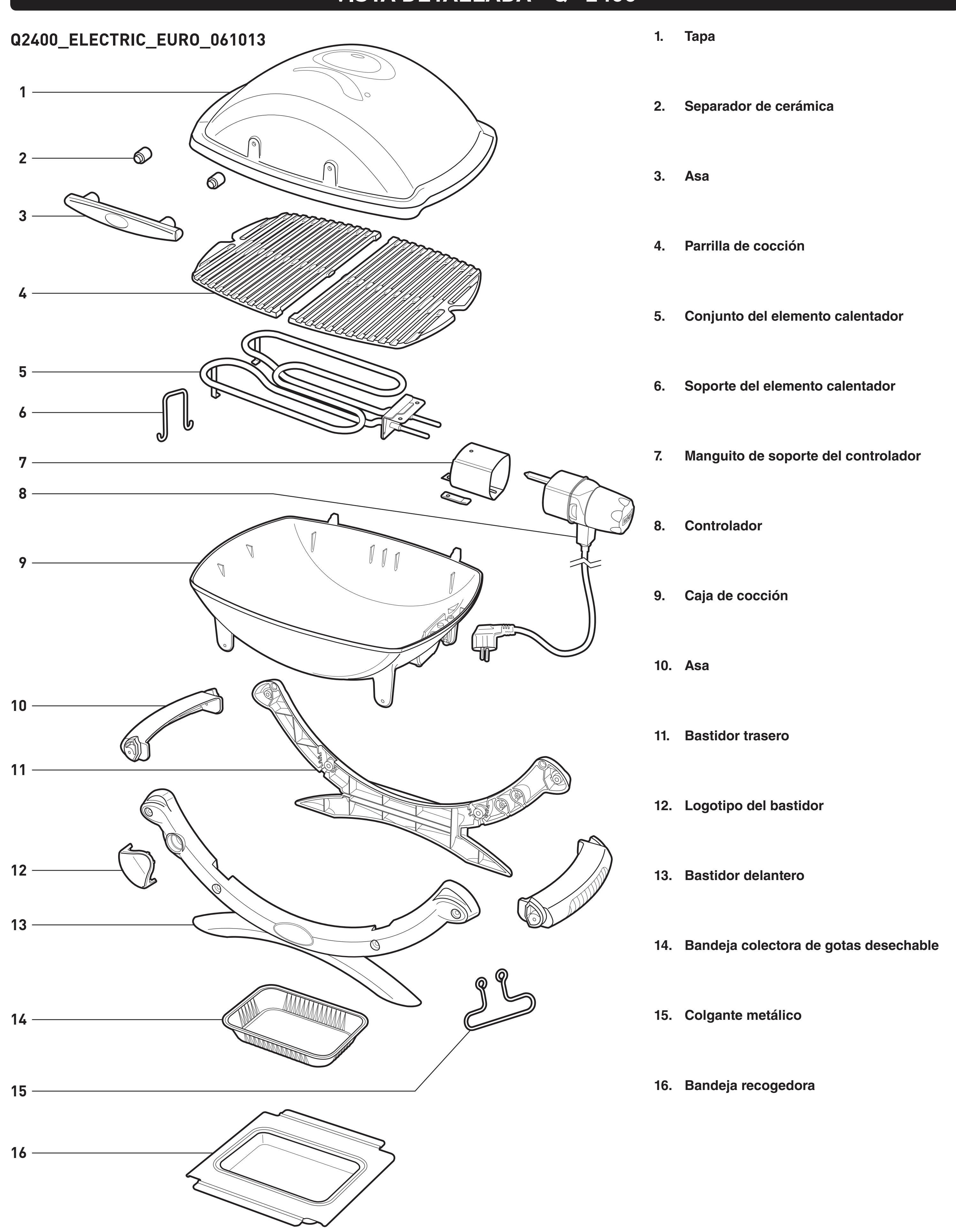
ESTA GARANTÍA LIMITADA SOLO SE APLICA A USO EN APARTAMENTOS O RESIDENCIAS UNIFAMILIARES PRIVADAS Y NO SE APLICA A BARBACOAS WEBER UTILIZADAS EN ENTORNOS COMERCIALES O COMUNALES TALES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

WEBER PODRÁ CAMBIAR DE VEZ EN CUANDO EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA DE LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA SE INTERPRETARÁ COMO UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER PARA INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN PRODUCTOS FABRICADOS CON ANTERIORIDAD, TALES CAMBIOS TAMPOCO SE INTERPRETARÁN COMO UNA ACEPTACIÓN DE QUE LOS DISEÑOS ANTERIORES ERAN DEFECTUOSOS.

VISTA DETALLADA - Q® 1400



1. Tapa
2. Separador de cerámica / Separador de plástico
3. Asa
4. Parrilla de cocción
5. Conjunto del elemento calentador
6. Soporte del elemento calentador
7. Manguito de soporte del controlador
8. Controlador
9. Caja de cocción
10. Asa
11. Bastidor trasero
12. Logotipo del bastidor
13. Bastidor delantero
14. Bandeja colectora de gotas desechable
15. Colgante metálico
16. Bandeja recogedora



1. Tapa
2. Separador de cerámica
3. Asa
4. Parrilla de cocción
5. Conjunto del elemento calentador
6. Soporte del elemento calentador
7. Manguito de soporte del controlador
8. Controlador
9. Caja de cocción
10. Asa
11. Bastidor trasero
12. Logotipo del bastidor
13. Bastidor delantero
14. Bandeja colectora de gotas desechable
15. Colgante metálico
16. Bandeja recogedora

LISTADO DE RECAMBIOS

1

1

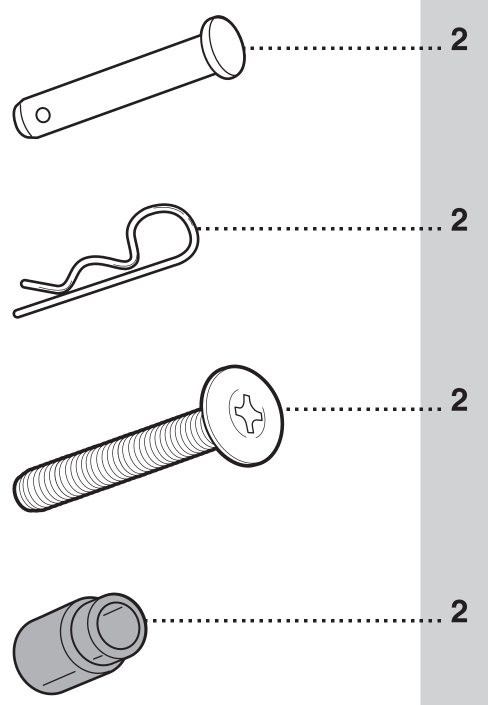
1

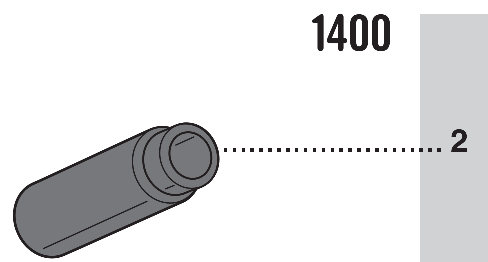
1

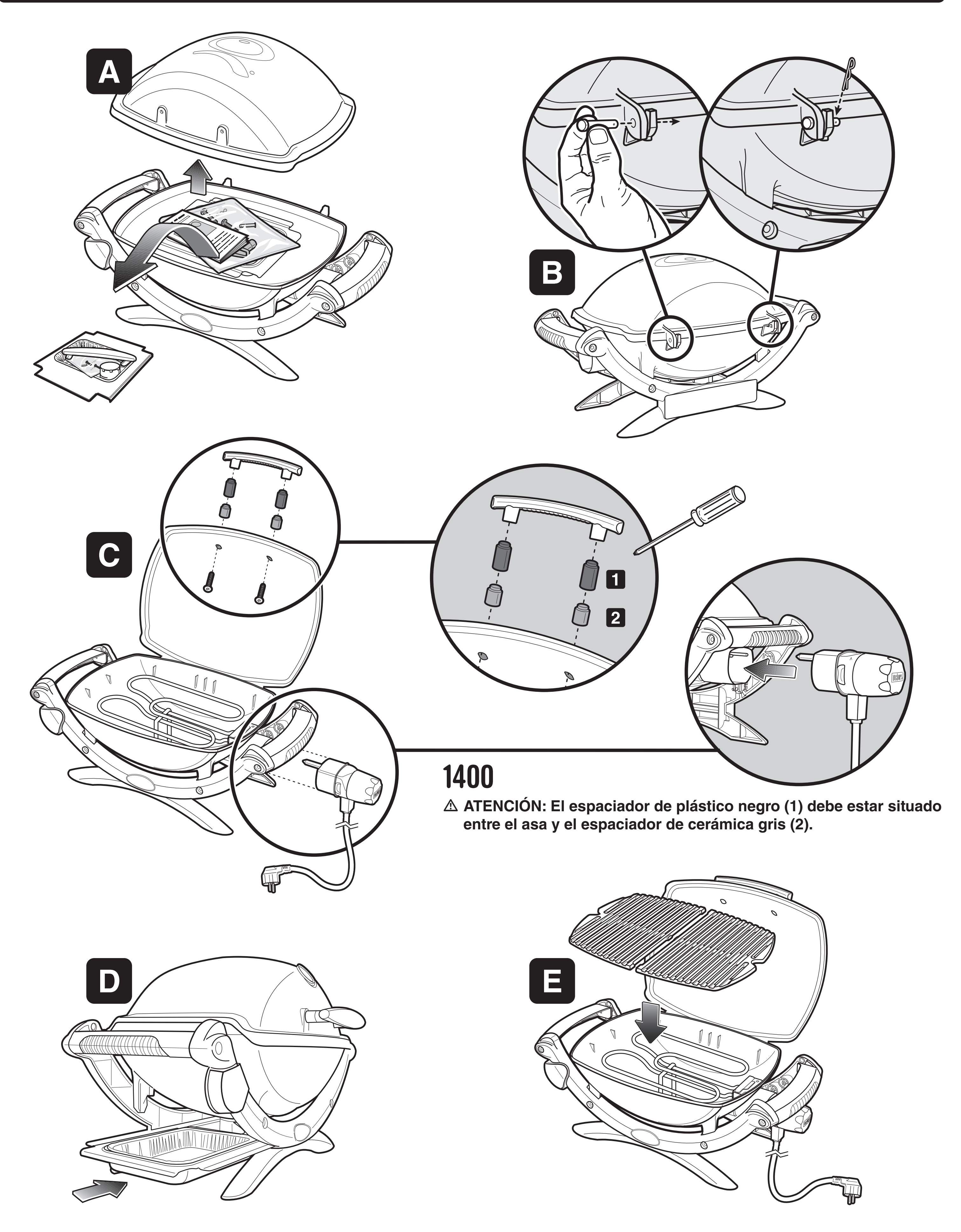
1

1

1







1400

⚠ **ATENCIÓN: El espaciador de plástico negro (1) debe estar situado entre el asa y el espaciador de cerámica gris (2).**

INSTRUCCIONES GENERALES

Si desea realizar preguntas o necesita consejo sobre la barbacoa o su funcionamiento seguro, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona. Utilice la información de contacto de nuestro sitio web. Consulte **www.weber.com®**.

Con la barbacoa eléctrica Weber® puede cocinar al grill, hacer barbacoas, asar y cocer con unos resultados difíciles de obtener con aparatos de cocina interiores. La tapa cerrada produce ese sabor "al aire libre" típico de los alimentos. La electricidad es fácil de utilizar y proporciona un control de cocción mayor que el combustible de carbón.

- Estas instrucciones le proporcionan los requisitos mínimos para el montaje de la barbacoa eléctrica Weber®. Lea las instrucciones detenidamente antes de utilizar la barbacoa eléctrica Weber®. Un montaje incorrecto puede resultar peligroso.
- Esta barbacoa eléctrica Weber® no está fabricada para un uso comercial.
- No deje la barbacoa eléctrica Weber® sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- Inspeccione visualmente el cable, el enchufe y el controlador del elemento calentador por si presentaran daños o estuvieran desgastados antes del funcionamiento.
- Al calentar la barbacoa por primera vez, es posible que desprenda un ligero olor a quemado. La barbacoa quema el excedente de lubricantes que encuentra en el elemento calentador. Esto no afecta a la seguridad de la barbacoa.
- Para evitar el fuego o descargas eléctricas, recurra siempre a un electricista autorizado en caso de necesitar nuevos circuitos o tomas de corriente.
- Las tomas de corriente que no estén correctamente conectadas a tierra, pueden provocar sacudidas eléctricas.
- No se recomienda alargos. Si debe emplear un alargo, utilice el más corto posible. No conecte dos o más alargos juntos. Mantenga las conexiones secas y lejos del suelo. No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie de la mesa donde los niños puedan tropezarse o tirar de él. Utilice sólo un alargo marcado para un uso al aire libre.
- Cubra la barbacoa o guárdela en un área al resguardo de la intemperie cuando no esté en uso.
- Limpie la caja de cocina de la barbacoa al menos una vez por temporada y más a menudo si la utiliza con frecuencia.
- Limpie la parrilla y la caja de cocina entre uso y uso.

ALMACENAMIENTO O NO USO

- Cuando la barbacoa eléctrica Weber® no está en funcionamiento, el botón de control de temperatura junto con el cable de alimentación debe estar en posición de apagado, y debe DESCONECTARSE y almacenarse en el interior.

FUNCIONAMIENTO

⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa eléctrica Weber® no se debe utilizar bajo ninguna superficie combustible.**

⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa eléctrica Weber® no está prevista para su instalación en el interior de vehículos, caravanas, barcos ni encima de ellos.**

⚠ **ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa a menos de 60 cm (24 pulgadas) de materiales combustibles, de la parte posterior o lateral de la barbacoa.**

⚠ **ADVERTENCIA: Toda la caja de cocina se calienta cuanto está en funcionamiento. No la deje sin vigilancia.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el cable de alimentación eléctrico lejos de las superficies calientes.**

⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, queroseno, alcohol, etc. y otros materiales combustibles.**

⚠ **ADVERTENCIA: Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie plana y estable en un área libre de materiales combustibles.**

⚠ **ADVERTENCIA: Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usarlo. Mantenga el cable lejos de la caja de cocina.**

ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

BANDEJA RECOGEDORA Y BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE

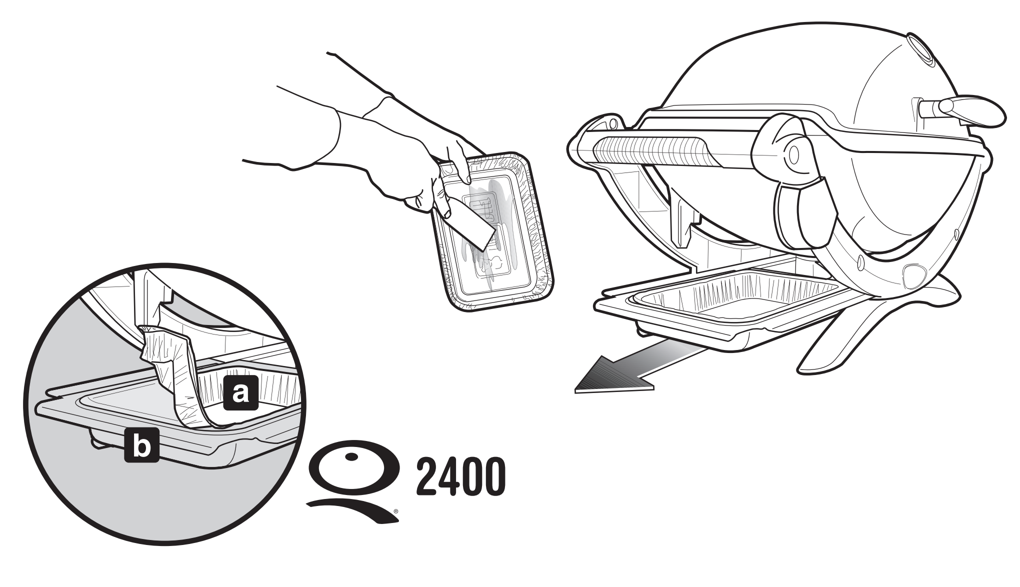
La barbacoa dispone de un sistema de recogida de grasa incorporado. Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja recogedora ni en la bandeja colectora de gotas desechable.

Retire el exceso de grasa con una espátula de plástico; consulte la ilustración. Si es necesario, lave la bandeja recogedora y la bandeja colectora de gotas con una solución de agua y jabón y aclare con agua limpia. Sustituya la bandeja desechable en caso necesario.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja recogedora ni en la bandeja colectora de gotas después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios. Un incendio por grasa puede provocar lesiones personales graves y daños materiales.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.**

(Q® 2400) - *Asegúrese de que la bandeja colectora de gotas desechable* ***(a)*** *descansa horizontalmente en la bandeja recogedora* ***(b)****. Una bandeja colectora de gotas doblada puede interferir en la extracción de la bandeja recogedora.*



Este aparato está calculado para
220-240 voltios - 50/60 Hz
Potencia de salida: 2.200 W

⚠ **ADVERTENCIA: Desenrolle el cable de alimentación por completo. Mantenga el cable lejos de la caja de cocina**

1) Enchufe el controlador de temperatura en la barbacoa.

⚠ **Enchufe siempre el controlador de temperatura en la barbacoa hasta el fondo antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.**

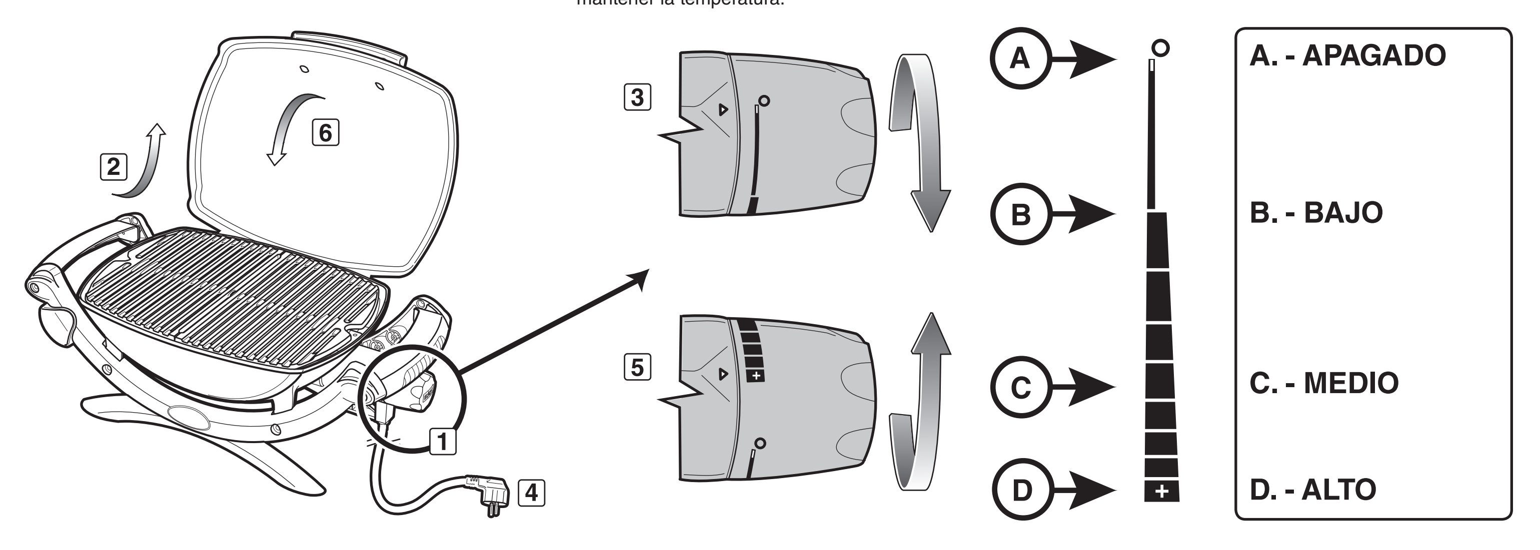
2) Abra la tapa.
3) Asegúrese de que el botón de control esté apagado. (Gire el botón de control en el sentido contrario a las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición de apagado.)
4) Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente protegida.

⚠ **El aparato debería recibir corriente a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente residual nominal operativa que no supere 30 mA.**

5) Precaliente la barbacoa. Gire el botón de control hasta ALTO (en el sentido de las agujas del reloj). La luz roja indica que la corriente está encendida y el elemento calentador se está calentando. La luz roja se enciende y apaga de forma periódica a medida que el elemento calefactor se ajusta para mantener la temperatura.
6) Cierre la tapa. La luz roja del controlador de temperatura se apagará automáticamente cuando se alcance una temperatura alta. Esto tardará unos 20 minutos.

   Para cocinar a una temperatura más baja, gire el botón de control en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el valor que desee. La luz roja se volverá a encender hasta que se alcance la temperatura baja deseada. (Para obtener más información, vea las tablas de cocción al final de esta guía del propietario).

⚠ **ADVERTENCIA: Cuando se apaga la luz roja, es posible que el elemento calentador siga aún caliente.**



COCCIÓN

Para precalentar la barbacoa: Encienda la barbacoa eléctrica Weber® según las instrucciones de cocción de este manual del propietario. Cierre la tapa y gire el botón de control del elemento calentador hasta ALTO. Precaliente la barbacoa durante 20 minutos en función de las condiciones metereológicas como la temperatura del aire y/o el viento. Precaliente durante 5 minutos más en países donde la tensión sea de 220 voltios.

Nota: El viento y el tiempo pueden requerir un ajuste del botón de control de la temperatura a fin de obtener la temperatura de cocción correcta.

Goteo y grasa: El excedente de goteo y grasa se acumula en la bandeja recogedora de la bandeja inferior deslizante (que se encuentra en la parte inferior de la barbacoa). Hay bandejas colectoras Weber® desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe que no haya acumulaciones de grasa en la bandeja recogedora ni en la parte inferior de la barbacoa antes de cada uso. Elimine el excedente de grasa para evitar que prenda fuego en la parte inferior de la barbacoa.**

⚠ **ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa eléctrica Weber® cuando está en funcionamiento o cuando está caliente.**

COCINAR EN LA BARBACOA ELÉCTRICA

Debe precalentar la barbacoa antes de cocinar en ella **(20 minutos)**.

Un ligero revestimiento de aceite ayuda a dorar los alimentos de forma uniforme y evita que se adhieran a la parrilla de cocción. Aplique siempre o rocíe con aceite los alimentos y no directamente a la parrilla de cocción.

Se recomienda asar con la tapa cerrada. ¿Por qué? Porque reduce las posibilidades de que se produzcan llamaradas, y los alimentos se cuecen antes y de forma más uniforme.

Cuando utilice un adobo, una salsa o un glaseado con un alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se queman con facilidad, aplíquelo en los alimentos sólo durante los últimos 10 ó 15 minutos de cocción.

No olvide cepillar con regularidad la parrilla de cocción y limpiar la bandeja colectora en la parte inferior de la barbacoa.

Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción siguientes se entienden más como guías que como normas estrictas y rápidas. Los tiempos de cocción se ven afectados por agentes como el viento, la temperatura exterior o el grado de cocción que se desee. Cocine durante el tiempo indicado en la tabla o hasta el grado de cocción que desee, girando los alimentos una vez a mitad del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción para la carne de vacuno y el cordero son para un tiempo de cocción "medio", a menos que se indique lo contrario. Deje las chuletas y chuletillas gruesas de 5 a 10 minutos antes de trincharlas. La temperatura interna de la carne aumenta de 5 a 10 grados durante este tiempo.

Para obtener más recomendaciones y recetas de asados, visite www.weber.com®.

	Corte	Grosor o peso	Tiempo de cocción aproximado
Ternera	Bistec: filete, cadera o entrecot	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor 2,5 cm (1 pulgada) de grosor 2,5 – 3 cm (de 1 a 1-1/2 pulgadas) de grosor	De 10 a 14 minutos, Alto De 14 a 16 minutos, Alto De 18 a 20 minutos, Alto
Ternera	Kebab	2,5 – 3 cm (de 1 a 1-1/2 pulgadas) en dados	De 12 a 14 minutos, Alto
Ternera	Hamburguesa de vacuno o empanadilla	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor	De 12 a 16 minutos, Alto
Cordero	Chuletas de cordero	3 cm (1-1/2 pulgadas) de grosor	20 minutos, Alto
Cordero	Pierna de cordero sin hueso	1,4 – 1,6 kg (de 3 a 3-1/2 libras)	De 1 hora y 30 min. a 1 hora y 40 min., Medio
Cordero	Costillar de cordero		De 35 a 40 minutos, Medio
Cerdo	Chuleta: costilla, lomo o paletilla	2 – 2,5 cm (de 3/4 a 1 pulgada) de grosor	De 20 a 30 minutos, Medio
Cerdo	Lomo deshuesado	2 – 2,5 cm (de 3/4 a 1 pulgada) de grosor	De 16 a 18 minutos, Medio
Cerdo	Salchicha		De 28 a 32 minutos, Medio
Aves	Pechuga de pollo, deshuesada y pelada	175 g (6 onzas)	De 12 a 14 minutos, Medio
Aves	Kebab	2,5 – 3 cm (de 1 a 1-1/2 pulgadas) en dados	De 14 a 16 minutos, Alto
Aves	Pollo, mitad	550 – 675 g (de 1-1/4 a 1-1/2 libras)	De 1 a 1 hora y 15 min., Medio
Aves	Trozos de pollo, pechuga/ala con hueso		40 minutos, Medio
Aves	Trozos de pollo, pata/muslo con hueso		De 40 a 50 minutos, Medio
Pescado y marisco	Pescado, filete o rodaja	1 – 2,5 cm (de 1/2 a 1 pulgada) de grosor 2,5 – 3cm (de 1 a 1-1/4 pulgadas) de grosor	De 8 a 10 minutos, Alto De 10 a 12 minutos, Alto
Pescado y marisco	Langostinos		De 2 a 5 minutos, Alto
Pescado y marisco	Pescado entero	450 g (1 libra) 1 kg (de 2 a 2 1/2 libras)	De 15 a 20 minutos, Medio De 20 a 30 minutos, Medio
Verduras	Espárragos		De 8 a 10 minutos, Alto
Verduras	Mazorca de maíz, pelada		De 12 a 14 minutos, Alto
Verduras	Mazorca de maíz, en farfolla		De 25 a 30 minutos, Alto
Verduras	Champiñones: Portabello		De 12 a 15 minutos, Alto
Verduras	Champiñones: Botón		De 10 a 12 minutos, Alto
Verduras	Cebolla, rodajas de 0,64 cm (1/4 de pulgada)		De 10 a 12 minutos, Alto
Verduras	Patatas, rodajas de 0,64 cm (1/4 de pulgada)		De 10 a 12 minutos, Alto
Verduras	Berenjenas, rodajas de 1,27 cm (1/2 pulgada)		De 10 a 12 minutos, Alto
Verduras	Pimientos (enteros)		De 12 a 15 minutos, Alto
Verduras	Pimientos (en cuartos)		De 8 a 10 minutos, Alto
Verduras	Calabacín, rodajas de 1,27cm (1/2 pulgada)		De 8 a 10 minutos, Alto
Verduras	Calabacín (partido por la mitad)		De 12 a 14 minutos, Alto

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
La barbacoa eléctrica no se enciende.	¿Está el controlador de temperatura correctamente introducido en su soporte?	Retire y vuelva a instalar el controlador de temperatura. ⚠ **Enchufe siempre el controlador de temperatura a la barbacoa hasta el fondo antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.**
	¿Está encendida la luz de encendido roja y está el botón de control de temperatura totalmente girado en el sentido de las agujas del reloj hasta ALTO?	
	¿Hay flujo de corriente desde la toma?	Compruebe el suministro eléctrico.
Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web. Consulte www.weber.com®.		

LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA: Apague la barbacoa eléctrica Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.**

Controlador de temperatura con cable de alimentación - Utilice una solución de agua jabonosa caliente y un trapo húmedo. Séquelo por completo antes de su uso.

⚠ **Advertencia: Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable, el elemento calentador o el controlador de temperatura en el agua ni en ningún otro líquido.**

Superficies exteriores - Lave con una solución de agua jabonosa caliente y aclare con agua.

⚠ **PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos abrasivos ni que contengan elementos cítricos o estropajos abrasivos en la barbacoa.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No limpie la barbacoa con lanas de acero. Se pueden desprender trozos de la lana y provocar cortocircuitos en los componentes eléctricos.**

⚠ **Limpie la bandeja colectora con regularidad.**

Parrilla de cocción - La parrilla de cocción se puede limpiar inmediatamente después de cocinar. Con la barbacoa todavía caliente, limpie la parrilla con un cepillo de cerdas de acero.

Para limpiar la barbacoa cuando está fría, utilice un cepillo de cerdas de acero para retirar la partículas, según sea necesario. Si es necesario, extraiga la parrilla de cocción fría, lave con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Para ver la disponibilidad de las parrillas de cocción de repuesto, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se encuentra en nuestro sitio web.
Consulte **www.weber.com®**.

Bandeja recogedora - Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja recogedora de aluminio siempre que utilice la barbacoa. Elimine el exceso de grasa con un raspador de plástico. Lave la bandeja recogedora de aluminio con agua jabonosa caliente y aclare con agua. Hay bandejas recogedoras de gotas de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ **Limpie la bandeja recogedora con regularidad.**

Interior de la tapa - Mientras la tapa está caliente, limpie el interior con papel de cocina para evitar que se acumule la grasa. La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura.

No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcohol mineral ni xileno. Aclare abundantemente después de la limpieza.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA CUBA

⚠ **ADVERTENCIA: Apague la barbacoa eléctrica Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.**

⚠ **ADVERTENCIA: Evite las acumulaciones de grasa en la parrilla y en el interior de la cuba. Es necesario limpiar con regularidad la parrilla y la caja de cocina cada vez que se usan para evitar que se acumule la grasa. Un mantenimiento inadecuado puede provocar fuego de grasa, lo que puede producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.**

1) Desenchufe el cable de alimentación del controlador de temperatura. Agarre el controlador por la base **detrás** del mando de control **(a.)** y tire para extraer **(b.)**.

⚠ **PRECAUCIÓN: Tirar del controlador por el mando puede provocar que se salga.**

2) Raspe el interior de la caja de cocina con un raspador de plástico para eliminar las acumulaciones de grasa.

⚠ **PRECAUCIÓN: Según la legislación vigente, el soporte del elemento calentador es necesario para garantizar la seguridad, y por ello no deberá quitarse.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos abrasivos ni que contengan elementos cítricos o estropajos abrasivos en el elemento calentador. No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno.**

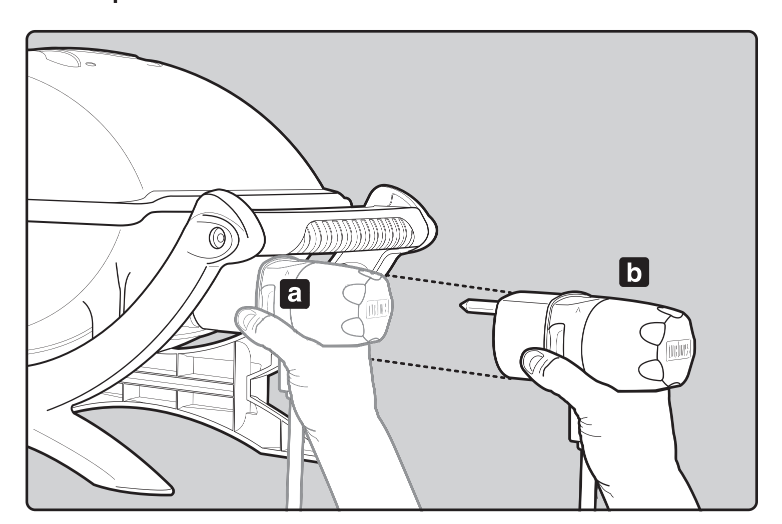
3) Vuelva a colocar en su sitio el mando de control de temperatura y el cable de alimentación antes del uso.

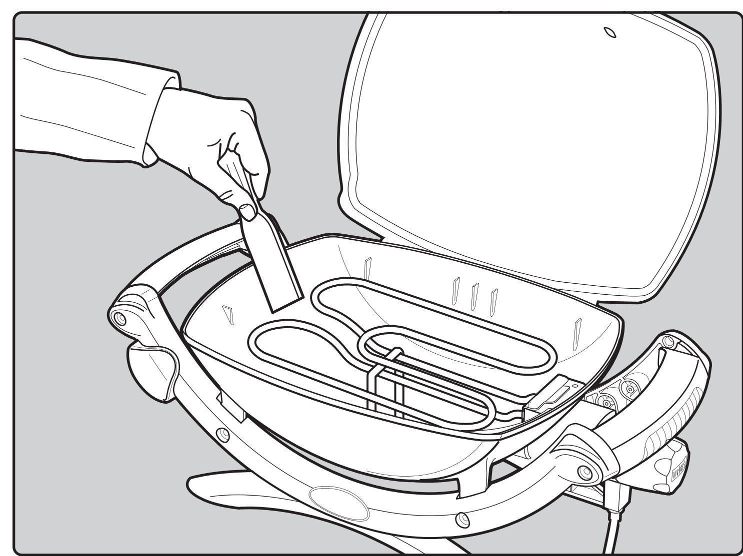
⚠ **Enchufe siempre el controlador de temperatura en la barbacoa hasta el fondo antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.**

El excedente de goteo y grasa se acumula en la bandeja recolectora bajo la bandeja inferior deslizante. Hay bandejas recogedoras de gotas de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja inferior después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar que se prenda fuego en la bandeja inferior deslizante.**

⚠ **Si se produce fuego de grasa, apague el controlador de temperatura y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.**

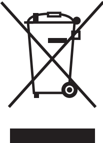




⚠ **ATENCIÓN: Este producto ha pasado pruebas de seguridad y está certificado para su uso en un país específico. Consulte el nombre del país que se encuentra en la caja exterior.**

Póngase en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente, para obtener información sobre piezas de repuesto originales de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **ADVERTENCIA: No intente reparar componentes sin ponerse en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente. Sus acciones, si no sigue las advertencias de este producto, pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.**



Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com® y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS
Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
José Guadalupe Zuno #2302 PH, Col Americana.
Guadalajara, Jalisco 44160
MÉXICO
TEL: (52) (33) 3615-0736

La barbacoa Weber® Q® incluye diseños y características creadas originalmente por Robert DeMars de Original Ideas, Inc.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®